REVUE DE VITICULTURE

LE PROBLEME VITICOLE

La campagne de la C. G. V. méridionale contre les vins algériens dépasse un peu, dans certains organes, les limites de la courtoisie entre viticulteurs, tous intéressés à trouver un remède à la crise actuelle.

La conclusion pratique de ces débordements est toujours la même : le Contingentement de l'Algérie.

Cette formule, présentée avec l'obstination inlasssable d'un « *Delanda Carthago* », fait la joie des foules, qui la salue invariablement d'acclamations frénétiques.

Aux Algériens de répondre.

Les Algériens sont-ils vraiment les seuls responsables de la mévente ? Non. Car la responsabilité de ceux qui président aux destinées de la C. G. V. du Midi doit être également mise en cause.

Il faut donc dire tout haut ce que beaucoup pensent tout bas dans le Midi.

Les causes immédiates de la crise sont au nombre de trois :

1° La surproduction, principalement en vins à faibles degrés ;

2° Le stock restant en fin de campagne à la propriété ;

3° La stagnation de la consommation.

Pour la surproduction. — Dans le Centre de la France seulement, la déclaration de récolte accuse 2.037.898 hectos en 1928, contre 7.362.148 hectos en 1929, soit une différence en plus de 4.424.250 hectos.

Quant au stock à la propriété, il était de 197.091 hectos en 1928 et de 2.645.685 hectos en 1929, d'où une différence en plus de 2.448.592 hectos. Si nous rapprochons de ces chiffres ceux des trois départements algériens, on constate : 1° que la production, en Algérie, est tombée de 13.666.623 hectos en 1928 à 12.632.430 hectos en 1929 ;

2° que le stock, pendant la même période, est passé de 62.578 hectos à 675.684 hectos.

Dans ces conditions, la viticulture algérienne ne saurait être rendue seule responsable de la situation actuelle du marché des vins.

(1) Notre collaborateur et ami, M. Mac Grellet, nous demande de publier cet article qui servira de documentation à la triste situation des viticulteurs algériens et métropolitains, tous Français (N.D.L.R.).

La stagnation de la consommation n'est-elle pas due aux hauts prix pratiqués depuis quelques années ?

Grâce à ces hauts prix, le vigneron n'a-t-il pas augmenté sa productivité, torp souvent au détriment de la qualité ?

Le consommateur, dont il s'est désintéressé, n'a-t-il pas perdu progressivement le goût du vin, en lui préférant la bière, les eaux minérales ou les boissons dites hygiéniques ?

Les petits vins à faibles degrés, de qualité médiocre, lancés dans la circulation au début de la campagne, n'ont-ils pas provoqué encore cette désaffection dont nous ressentons si péniblement les effets ?

Il n'y a qu'un remède pour éviter de telles crises, c'est l'accord des Fédérations régionales de France et d'Algérie. Si cet accord s'était produit, la situation serait peut-être moins angoissante qu'elle ne l'est aujourd'hui.

Malheureusement, les délégations du Midi n'ont jamais voulu admettre des mesures d'ordre général et se placer sur le plan de l'intérêt national.

Si nous envisageons la question au point de vue économique, l'Algérie se procure en France pour trois milliards et demi de marchandises diverses, et lui en cède pour trois milliards.

Si l'on contingente les vins, que restera-t-il aux Algériens pour maintenir ce chiffre d'affaires, qui laissent dans les caisses de l'Etat de nombreux millions ?

Que penseraient les industriels français, si les Algériens demandaient qu'on contingente les produits français, pour favoriser ceux de l'étranger ?

Régime fiscal. — On accuse le régime fiscal en Algérie d'être trop léger et de favoriser l'extension du vignoble.

Si on prend comme élément de comparaison, entre la France et l'Algérie, la base imposable résultant de la valeur locative, on constate, en effet, que pour un hectare de vigne :

1° Le principal de la contribution foncière est de :

17 fr. 95 en France,
19 fr. 569 en Algérie ;

2° Le principal de la contribution foncière, accru des divers centimes :

35 fr.90 en France,
62 fr. 62 en Algérie ;

3° L'impôt sur les bénéfices agricoles, centimes additionnels compris, est de:

19 fr. 90 en France,
39 fr. 138 en Algérie.

Au total, un hectare de vigne paye :

62,62+39,138=101 fr. 75 en Algérie,
et 35,90+39,90=75 fr. 80 en France.

Quant à la main-d'œuvre abondante et bon marché, ce n'est qu'une légende, que les événements se sont chargés de dissiper.

La hausse des journées, en Algérie, n'a eu d'autre résultat que de diminuer le nombre de journées de travail.

L'indigène, limitant à la satisfaction de ses besoins immédiats la durée d'un contrat de travail qu'il a accepté, le rompt pour aller jouir de certaines distractions douteuses.

L'enquête faite par le Ministère de l'Intérieur en 1927, dans les usines de la banlieue parisienne, a révélé que le rendement de l'ouvrier parisien pourrait être affecté d'un coefficient variant de 7 à 9 sur 10, alors que l'indigène algérien n'avait que le coefficient 3.

Pour terminer, et ne pas abuser des colonnes de la *Revue de Viticulture*, quelques mots seulement sur les opérations du Service des Fraudes, qu'une nouvelle loi vient de renforcer.

Son action sera illusoire tant que les coupables poursuivis feront intervenir leurs représentants pour étouffer l'affaire. Il faut que ce Service puisse agir en toute sécurité, si nous voulons que tous les vins anormaux soient dirigés sur les distilleries. C'est à ce seul titre que nous seront débarrassés de toutes les bistrouilles qui encombrent le marché et avilissent les cours.

Laissez-moi vous signaler, mes frères méridionaux, que les Algériens sont de bons Français et qu'en réfléchissant bien, vous trouverez que ces colons algériens qu'on vous a présentés comme vos pires ennemis n'étaient, comme vous, que de rudes travailleurs qui ont donné à la France trois beaux départements. Ils ont bien le droit de vivre et d'être traités comme tous les viticulteurs français et non en étrangers.

Constatez leur enthousiasme à participer au grand mouvement de solidarité qui a secoué la France pour venir en aide aux sinistrés du Midi.

Ces Français algériens ne demandent qu'à s'entendre avec vous pour le plus grand bien de la viticulture en général.

Mac Grellet,
viticulteur algérien.

LE BLEU DES VINS DE CHAMPAGNE

Les soins méticuleux et très onéreux apportés à la préparation des vins mousseux de Champagne ont pour but de présenter ces grands vins au consommateur avec toutes leurs qualités. Parmi celles-ci la limpidité parfaite est, avant tout, requise ; un vin de Champagne qui tiendrait en suspension des corps apparents, ou qui présenterait un trouble léger, une opalescence à peine sensible, serait considéré comme non marchand.

L'accident du Bleu des vins de Champagne est donc à peu près inconnu des consommateurs. Il est pourtant une des principales préoccupations du caviste champenois. Il mérite d'être signalé à nos collègues, car ses causes peuvent intéresser aussi bien, croyons-nous, les chimistes des industries de fermentation que les biologistes.

Le Bleu est un trouble opalescent, léger, persistant, qui communique au vin

atteint un aspect albumineux caractéristique. Le nom qu'on lui a donné vient de ce que, en examinant une bouteille en cave, à la lueur d'une bougie ou d'une lampe et par transparence, on aperçoit, en interposant entre la source lumineuse et la bouteille les doigts écartés de façon à former des zones de lumière, d'ombre et de pénombre, une teinte légèrement bleutée du vin.

Ce Bleu peut apparaître dès après le tirage en bouteilles, descendues en cave pour la prise de mousse ; il se développe plus souvent après le dégorgeage ; il apparaît même quelquefois très tardivement dans les bouteilles dégorgées et dosées, conservées dans l'attente de leur expédition.

Un vin qui prend le Bleu a, le plus souvent, un dépôt anormal dans les bouteilles sur lattes. Une barre rectiligne d'une largeur d'environ un centimètre s'aperçoit au milieu du dépôt, avec une légère agglomération de matières foncées vers le goulot et vers la piqûre de la bouteille ; une lentille se forme au milieu de cette barre, qui peut s'estomper vers le centre et remonter en masque sur les parois de la bouteille. Ce dépôt anormal est, en général, plus long à rassembler sur le bouchon par le travail de remuage sur pupitres, le dépôt du vin Bleu ayant tendance à remonter dans le vin et s'accrochant davantage au verre.

Pour préserver de cette maladie ou pour en guérir les vins, il importe d'en connaître les causes. Celles-ci sont, évidemment, liées à la constitution même du vin ; elles peuvent être aussi recherchées dans l'action des manipulations auxquelles le vin est soumis et, enfin, dans l'intervention de germes développant un trouble microbien.

Des auteurs ont écrit que le Bleu semble plus fréquent depuis l'apparition des maladies cryptogamiques des grains ; on le signale surtout dans les années de mauvaise maturation, où la vendange est moins saine. On a incriminé aussi, dans certains cas, la nature du verre de la bouteille, ou celle du bouchon. L'action favorisante du contact de l'air a également été remarquée par les praticiens. La circulation dans des canalisations métalliques semble rendre le vin mieux apte à contracter le Bleu.

D'une façon générale, cette affection semble bien avoir le caractère des maladies contagieuses. Si on dépote les bouteilles accidentellement bleuies dans des récipients qui serviront ensuite à la manipulation de vins sains, ces vins seront souvent atteints à leur tour, si les récipients ou canalisations n'ont pas été stérilisés. De même pour les filtres, qui ne guérissent du Bleu que très provisoirement. Les collages sont souvent impuissants à guérir le vin Bleu, pour les raisons que nous indiquerons tout à l'heure.

La meilleure méthode, pour connaître la cause d'un trouble des vins, consiste à provoquer artificiellement la chute des matières en suspension, souvent de très petites dimensions, inférieures à un millième de millimètre. Pour cela, la centrifugation à très grande vitesse facilite la concentration sous un faible volume des corps en suspension dans les liquides ; l'examen microscopique devient plus aisé. L'emploi d'un fort grossissement ou de l'ultra-microscope (éclairage à fond noir) s'impose dans ce cas. Avec le miroir et le condensateur ordinaires, il faudra bien régler l'éclairage pour pouvoir observer les corps

figurés, organisés ou amorphes, qui sont toujours très petits et très hyalins, et qui sont la cause de cette sorte de Bleu.

Mazé et Pacottet, Kayser et Manceau, Wortmann ont signalé, dans les vins Bleus, des coccus isolés ou groupés en tétrades. J'ai moi-même souvent observé, en prenant les précautions indiquées précédemment, de très petits microbes arrondis dans des vins blancs présentant le trouble opalescent du Bleu. On y trouve aussi des amas de très petites dimensions, à l'aspect gélatineux ; ce sont sans doute des sels ou des éléments à l'état colloïdal, dont la nature peut être des plus variées. A ce degré de réduction des éléments figurés, il devient difficile, même, de reconnaître s'il s'agit de microbes organisés ou de corps inertes épousant la même forme.

Les cultures pures réalisées par Mazé et Pacottet, notamment, à l'Institut Pasteur et à l'Institut agronomique simultanément, ont bien établi que le Bleu microbien existe. Ces auteurs affirment catégoriquement que c'en est la cause la plus fréquente. La nature, vivante, de cette cause explique bien des choses. Ce *coccus anomalus* (sa forme est anormale pour un vrai coccus) est aérobie. Tout contact avec l'air, au tirage, au dégorgeage peut favoriser son développement. Certains collages, la désinfection par la vapeur surchauffée, la pasteurisation, permettent de débarrasser les vins et les récipients ou canalisations qui reçoivent les vins de champagne, des germes très ténus que les filtres les plus serrés n'arrêtent pas. Ce microbe dangereux vit souvent associé avec les levures et les ferments gras qui rendent le vin filant.

Ces autres micro-organismes, les levures surtout et parmi elles les levures sauvages, peuvent déterminer un Bleu plus ou moins persistant dans les champagnes. Si la constitution du vin est favorable, s'il contient encore du sucre, si on en ajoute pour la prise de mousse ou avec la liqueur d'expédition, des fermentations alcooliques peuvent se développer, qui troublent le vin, par la mise en suspension de bulles de gaz carbonique et aussi de ferments nombreux et petits. Cette refermentation en bouteilles, même après dosage, est une cause rare, mais réelle de Bleu pour les vins de Champagne.

Les chimistes insistent surtout sur les causes de Bleu où n'interviennent pas directement les êtres vivants (bactéries, levures ou champignons microscopiques). Il est bien vrai que des précipités très légers, la naissance de véritables colloïdes dans les vins, peuvent déterminer le Bleu. Quand on mélange deux vins blancs parfaitement clairs, de natures différentes, les matières dissoutes dans l'un (tartre, matières albuminoïdes, pectiques ou tanniques) peuvent devenir insolubles dans l'autre. Un simple changement de titre alcoolique, de degré d'acidité, peut suffire à provoquer des troubles semblables au Bleu. Cet accident est assez fréquent dans le commerce des vins de consommation courante et bien connu des cavistes des grands centres urbains.

De même, les manipulations des vins, collages, tannisages peuvent laisser dans les vins des matières albuminoïdes ou tanniques en excès. Les vins surcollés, surtannisés, se troublent. Il arrive même qu'en voulant traiter des vins Bleus par tannisages et collages répétés, on augmente le degré d'altération,

les vins étant alternativement surcollés et surtannisés, si l'opération n'est pas basée sur des dosages ou des essais précis.

Le tartre lui-même peut précipiter si le titre alcoolique, et avant tout la température, du vin sont modifiés. Cet hiver même des vins mousseux se sont troublés par les grands froids. L'examen du dépôt et des fines particules en suspension a montré qu'il s'agissait de cristaux d'abord microscopiques de crème de tartre. Un léger réchauffage des vins a suffi à faire disparaître trouble et dépôt, dans ce cas.

L'addition de la liqueur de dosage, au moment de l'expédition, est, sans doute, la cause des Bleus qui se forment dans les vins stockés en masses ou chez le détaillant. En dosant les vins avec 4 à 15 % de liquide alcoolique et sucré, on rompt un équilibre difficilement obtenu, et des précipités ou des floculations peuvent se produire dans les vins de Champagne après le dosage, pour cette raison.

L'aération peut aussi provoquer l'oxydation de corps dissous qui deviennent insolubles et ceci nous amène à parler enfin de la cause peut-être principale du Bleu des vins de Champagne.

Sous le nom de Casses, on désigne, vous le savez, des modifications de la couleur des vins rouges et des vins blancs, sous l'action de ferments solubles (diastases, oxydases) ou de sels métalliques qui jouent le rôle de catalyseurs. Successivement le fer, le cuivre, l'étain, l'argent sont indiqués comme pouvant faire oxyder la matière colorante des vins et provoquer, par suite, des louchissements, des troubles ou des suspensions colloïdales.

La Casse oxydasique (Casse brune) peut troubler les vins et causer une sorte de Bleu. Elle est en relation avec la présence de parasites sur les grains (Pourriture, Botrytis, Mildiou, Oïdium) qui sont l'origine de la diastase ; ils la secrètent.

La Casse ferrique (Casse bleue) est la plus fréquente dans les vins blancs. La présence de sels de fer au minimum dans le vin est la cause d'altérations, de précipités et de louches très redoutés. Les remèdes contre ces deux Casses sont connus.

Plus récemment d'autres métaux ont montré qu'ils pouvaient, eux aussi, provoquer par leur présence, même en très petites quantités, dans les vins, des accidents semblables à la Casse ferrique. Le contact des vins blancs acides avec des parois cimentées ou métalliques pouvant céder du calcium, du cuivre, de l'étain, de l'argent, d'autres métaux, est encore une cause de Bleu.

Le verre même de la bouteille, les bouchons insuffisamment lavés, ou lavés avec des eaux calcaires, peuvent céder des sels déterminant des troubles. Il y a, suivant les cas, troubles cupriques, stanniques, calciques, etc...

On voit combien sont multiples les causes de légers troubles qui peuvent se créer dans des vins aussi parfaits, aussi délicats, que les grands Champagnes. C'est à lutter contre elles que s'appliquent les personnes qui fabriquent ce grand vin mousseux.

D'abord, l'hygiène la plus minutieuse de la vendange et du matériel où elle sera transformée en moût : épluchage des raisins, absence de contact avec

les instruments en fer, le ciment non affranchi, les alliages pouvant céder des métaux aux vins, tels sont les remèdes préventifs à conseiller avant tout. Ensuite, éviter le contact de l'air avec ces vins délicats. Pendant la filtration, une aération exagérée pourrait être une cause de Bleu ; les filtres modernes l'évitent, mais on a accusé certains d'entre eux de céder au vin des éléments qui reproduisent l'altération. Le choix d'un bon filtre s'imposera. Puis viendront, comme remèdes curatifs, la pasteurisation, le tannisage, par exemple.

En somme, le meilleur remède est préventif ici encore. Il consiste à appliquer les excellents principes d'hygiène œnologique que nos savants ont préconisés ; et, parmi eux, je suis heureux de citer, en les saluant, les bons conseillers techniques de la Champagne ici présents, MM. le Professeur L. Mathieu et Telle, qui voudront bien compléter l'exposé très rapide que je viens de faire devant vous (1).

P. Marsais,
ingénieur agronome.

LES DANGERS EVENTUELS DU DEVELOPPEMENT EXCESSIF DES VIGNOBLES EN ITALIE

La vigne, cette plante aussi vieille que l'humanité et dont les fruits, ainsi que la boisson qui en dérive, ont fait les délices de tous les peuples de tous les temps, n'a cependant pas procuré que des plaisirs, mais aussi beaucoup de difficultés aux populations qui ont dédié et dédient encore la plus grande part de leur activité à cette culture millénaire.

Nous conservons encore présent le souvenir des douloureuses crises économiques, causées par la surproduction et pour lesquelles de nombreux cris d'alarme se sont fait entendre. Mais tous les efforts ainsi que toutes les études faites dans le but de résoudre le problème ont été vains, car le viticulteur de tous les pays est l'esclave de la théorie du gain immédiat : il plante, il développe, il intensifie son vignoble, lorsqu'il est alléché par des prix avantageux, pour ensuite demander au gouvernement et attendre de lui le remède efficace aux crises inévitables causées par la surproduction, qui suit fatalement l'excès de plantations.

La viticulture italienne, quoique se distinguant nettement de celle des autres pays de l'Europe, a cependant des caractères communs avec la viticulture européenne, à savoir son origine qui est la même, ainsi que les causes qui ont toujours produit ce que l'on appelle aujourd'hui les crises viti-vinicoles, lesquelles, bien loin d'être un phénomène nouveau, sont tout aussi anciennes que la culture même de la vigne. Pour s'en convaincre, il suffit de consulter les édits de la Rome impériale et les ordonnances du moyen âge contre les

(1) Rapport présenté au Congrès de Reims 1929 des Chimistes de Brasserie et de Distillerie.

plantations de nouveaux vignobles et pour la limitation et même la destruction des vignobles existants.

La seule différence est que, jadis, de telles crises se répétaient à des intervalles très éloignés, tandis qu'aujourd'hui elles sont pour ainsi dire permanentes et ont chaque jour une répercussion plus grande sur l'économie nationale. Ce fait est dû, non seulement aux anciennes causes normales, mais encore à d'autres, les unes occasionnelles, les autres fondamentales, qui se sont ajoutées aux premières et ont porté une profonde atteinte à la culture de la vigne, transformant parfois la crise en une vraie calamité nationale et frappant directement l'organisation économique et sociale de la nation touchée. Quand je dis cela, je me réfère surtout à l'apparition des terribles fléaux, qui ont miné l'existence même des vignes et porté beaucoup de gens à croire à la disparition de cette culture.

L'apparition de l'Oïdium (en 1850) inaugura une nouvelle période de la viticulture européenne, période qui n'est pas encore close en raison des désastreuses conséquences du Phylloxéra, qui subsistent encore. Rien qu'en France (et je cite cette nation, car elle eut le malheureux privilège de ressentir la première les effets désastreux de ces fléaux), nous voyons que la production vinicole a baissé de 45 millions d'hectolitres, obtenus en 1850, à 10 millions obtenus en 1854, à cause de l'Oïdium, pour s'élever rapidement à 54 millions en 1865, aussitôt que l'on eut découvert l'efficacité du soufre et pour atteindre enfin un maximum de 83 millions, chiffre qui ne fut plus jamais atteint par la suite.

L'apparition du Phylloxéra et du Mildiou fit baisser de nouveau la production qui remonta bientôt à des chiffres assez élevés, grâce à la reconstitution de vignobles modernes et rationnels. En somme, après chaque victoire remportée sur les fléaux, les viticulteurs, sous la menace réitérée de la disparition même de la vigne, avançaient régulièrement d'un pas et donnaient une impulsion toujours nouvelle, bien plus vigoureuse qu'il n'était nécessaire, à l'extension et à l'intensification de cette culture, tombant ainsi dans l'excès.

Là est le secret de toutes les crises de surproduction des divers pays viticoles, frappés par les mêmes adversités. En ce qui concerne l'Italie, le problème viti-vinicole s'y présente sous un aspect particulier et doit être examiné attentivement dans ses principaux éléments avant de lui proposer d'éventuelles solutions.

1. *Superficie.* — Dans tous les tableaux indiquant la superficie occupée par les vignobles, l'Italie figure constamment avec deux chiffres, l'un pour le vignoble spécialisé et l'autre pour le vignoble à culture mélangée. Cette distinction correspond à un état de fait dont il convient de tenir toujours compte, afin de ne pas tomber dans des erreurs de proportion, qu'il s'agisse soit d'études comparées de la viticulture mondiale, soit d'un examen comparatif des diverses cultures agricoles italiennes. Mortara, dans ses intéressantes « Prévisions », réduit à un tiers, dans ses calculs, la superficie occupée par des vignobles mixtes, considérant que trois hectares de vignobles à culture mélangée équivalent à un hectare de vignoble spécialisé.

L'Institut International d'Agriculture fournit les données suivantes sur les superficies ocupées par les vignobles italiens (en hectares) :

	1909-13	1922	1923	1924
(a)	972.400	805.800	810.400	832.100
(b)	3.472.200	3.467.700	3.462.600	3.444.600
	4.444.600	4.273.500	4.273.000	4.276.700

	1925	1926	1927	1928
(a)	843.300	848.500	854.600	870.600 (a)
(b)	3.441.400	3.434.000	3.424.600	3.425.300 (b)
	4.284.700	4.282.500	4.279.200	4.293.900

(a) vignobles spécialisés ;
(b) vignobles à culture mélangée.

Réduisant ensuite à un tiers la superficie à culture mixte selon la formule de Mortara, et ajoutant celle-ci à la superficie des vignobles spécialisés, nous obtenons, pour les années correspondantes, les superficies totales suivantes :

1909-13	1922	1923	1924
2.129.600	1.961.700	1.964.600	1.980.300

1925	1926	1927	1928
1.990.400	1.992.100	1.999.650	2.012.000

Même réduite à ce point, la superficie italienne couverte de vignes occupe toujours la première place, non seulement comme chiffre absolu, mais aussi comme chiffre relatif, car elle représente 6,45 % de la surface territoriale totale, c'est-à-dire plus du double de la superficie que consacrent à cette culture la France et l'Espagne.

Faisant une comparaison entre la situation d'avant et d'après-guerre, on observe que la superficie couverte par des vignobles diminua de façon sensible dans les années 1914-18, par le fait que, au cours de cette période, la reconstitution des vignobles, soit détruits par les maladies, soit épuisés, ne pouvait se faire, et pour cause, avec une rapidité égale à celle des vides qui se creusaient annuellement pour les dits motifs. Cependant, aussitôt la guerre finie, et précisément à partir de l'année 1919 jusqu'en 1920, nous voyons l'élan pour de nouvelles plantations prendre une allure apte à dépasser les pertes subies à cause du Phylloxéra, dépassant les 50.000 hectares avec une tendance bien nette à refaire et à dépasser même la superficie des vignobles d'avant-

guerre. En effet, le nombre de plants américains demandés pour la plantation des nouveaux vignobles en Italie, durant ces trois dernières années, est vraiment impressionnant.

Il faut remonter aux années qui suivirent immédiatement la guerre pour retrouver une telle fébrilité de demandes et une égale ferveur dans les travaux de reconstitution et d'extension des vignobles nationaux ; ces travaux ne trouvèrent une limite, pour ne pas dire une entrave, que dans la disponibilité du bois américain porte-greffe. Il faut remarquer que l'Italie est spécialement organisée pour la reconstitution des vignobles détruits par le Phylloxéra ou par d'autres fléaux. Au moyen de ses consortiums pour la défense de la viticulture, créés dans toutes les provinces, et basés sur une étroite collaboration entre l'Etat et les viticulteurs, l'Italie, sans toutefois perdre de vue l'action bienfaisante à laquelle peut conduire l'initiative privée, a réussi depuis longtemps, dès 1901, à discipliner et à coordonner le travail de reconstitution des vignobles. Outre le déploiement d'une action expérimentale et d'une action éducative du personnel technique, outre des directives et une assistance en faveur des viticulteurs, ces Instituts ont planté plus de 1.500 hectares de vignobles de plantes-mères américaines et 150 hectares de boutures greffées et sauvages, parmi lesquelles les viticulteurs puisent un matériel sélectionné et rigoureusement étudié en vue du milieu auquel il est destiné. Pourtant, malgré la grande quantité de matériel américain mis par ces institutions à la disposition des viticulteurs et auquel il faut ajouter le matériel non moins considérable produit par les pépinières privées, la reconstitution des vignobles a dû ralentir sa marche ; autrement, l'augmentation de la superficie couverte par des vignobles, constatée au cours des dix dernières années, aurait été bien plus impressionnante. De toute façon, consultant les données statistiques se référant aux variations survenues dans la superficie des vignobles, durant ces dernières années (variations causées surtout par l'infection du Phylloxéra), on constate : 1. Que les dommages causés aux vignobles italiens par le Phylloxéra sont beaucoup plus importants que ceux qui résultent des statistiques, vu que le vignoble spécialisé (lequel, dans ses modestes proportions d'à peine un cinquième de la superficie totale couverte de vignes, représente cependant, au point de vue de la valeur et de l'importance sociale, bien plus que les 3 millions 500.000 hectares de vignoble mixte) a été le plus touché ; c'est pourquoi sa superficie, au cours d'une dizaine d'années, a diminué de presque 200.000 hectares.

2. Que la reconstitution une fois commencée, la superficie spécialisée augmente sensiblement, tandis que celle du vignoble à culture mélangée diminue graduellement. Pour expliquer ce phénomène, il ne suffit pas d'énoncer le fait d'une reconstitution plus intense exécutée dans les régions le plus gravement endommagées par le Phylloxéra, comme la Sicile, la Pouille, le Piémont, etc., où il n'existait que des vignobles spécialisés ; mais il faut ajouter que, même dans les régions classiques du vignoble mixte (la Toscane, la Romagne, les Marches, etc.), le vignoble spécialisé, jusqu'ici presque inconnu, prend chaque jour plus d'extension.

3. Un autre fait qui ne résulte pas des données statistiques, mais qui est cependant tout aussi exact, est la tendance prise par le vignoble à s'étendre et à se déplacer vers la plaine. Ce phénomène est général, étant une conséquence directe de l'emploi des vignes américaines, lesquelles s'adaptent difficilement sur nos collines arides et calcaires, tandis qu'elles croissent d'une façon luxuriante dans les plaines grasses.

2. *Production.* — Selon les données de l'Institut International d'Agriculture, la production du raisin, en milliers de quintaux, a été, au cours de ces dernières années, la suivante :

1909-13	1922	1923	1924	1925	1926	1927	1928
—	—	—	—	—	—	—	—
70.966	56.340	83.848	71.075	71.555	58.749	57.958	74.960

Pour les mêmes années, la production du vin, en milliers d'hectolitres, a été la suivante :

36.016	35.585	55.948	44.714	45.367	37.076	35.650	46.823

Donc, au point de vue production, l'Italie vient au second rang après la France, tandis qu'elle occupe, comme nous l'avons déjà remarqué, la première place au point de vue de l'étendue cultivée.

Il résulte des données ci-dessus, qu'en comparaison d'une production moyenne de 70.966.000 quintaux de raisin, obtenus dans la période 1909-13, nous avons une moyenne de 68.837.000 quintaux, dans la période 1923-27 et que la dernière production de l'année 1928 s'est élevée à 74.960.000 quintaux. Un examen superficiel de ces chiffres conduirait à la conclusion d'une production à peu près invariable ; en effet, comparant ces productions aux superficies moyennes occupées par les vignes, dans les mêmes périodes de temps, nous constatons pour les années 1909-1913 une production moyenne par hectare de 33,30 quintaux ; pour les années 1923-1927 une production de 34,70 quintaux et pour l'année 1928 de 36,95 quintaux. Donc une légère augmentation, graduelle, qui ne devrait susciter aucune préoccupation, étant donné que cette même augmentation est inférieure au pourcentage de l'augmentation de la population. Pourtant la situation est tout autre : si nous remontons à l'époque à laquelle a eu lieu le commencement de l'imposant développement de la superficie viticole italienne, nous constatons que la production vinicole n'a pas augmenté dans la même mesure que l'étendue des vignobles. En effet, examinant les étapes parcourues par la viticulture italienne depuis l'année 1870, nous constatons ceci :

Au cours de la période 1870-1874, à une superficie totale de vignobles (spécialisés et mixtes) de 1.870.000 hectares, correspond une production vinicole de 27.530.000 hectolitres.

Dans la période de 1880 à 1884, la superficie viticole atteint, grâce à un saut acrobatique, une étendue de 3 millions d'hectares, tandis que la production moyenne annuelle descend à 22.500.000 hectolitres.

Au cours de l'année 1900, les vignobles s'étendent sur une superficie de 4 millions d'hectares et la production viticole se maintient à environ 31 millions 500.000 hectolitres. Dans l'espace de 25 ans, c'est-à-dire de 1875 à 1900, la superficie viticole augmente de plus du double (environ 120 %) tandis que la production augmente seulement de 15 %.

Les rapports entre l'extension et la production s'améliorent par la suite : Dans la période de 1909 à 1913, on obtient sur une superficie de 4.440.000 hectares une production moyenne de 45 millions d'hectolitres.

De 1917 à 1926, sur une superficie de 4.200.000 hectares, une production moyenne de 41 millions d'hectolitres et en 1928, sur une étendue à peu près égale, on obtient une production vinicole de plus de 47 millions d'hectolitres.

Ces données statistiques constituent par elles-mêmes l'histoire de notre situation viticole au cours des cinquante dernières années, nous exposant les vicissitudes traversées par la culture de la vigne, à cause d'abord de l'Oïdium, ensuite du Mildiou et du Phylloxéra. Et ici je n'entends nullement faire allusion aux bouleversements économiques et sociaux que l'apparition successive des trois funestes parasites a provoqués, non plus qu'à la profonde révolution agricole qui en est dérivée, soit par le changement radical de l'ancien système cultural propre, soit par l'introduction de nouveaux systèmes et moyens de défense ; je me borne seulement à rappeler que la rapide augmentation de la superficie viticole italienne a coïncidé justement avec l'apparition du Phylloxéra en France, laquelle, pour subvenir aux besoins de la consommation interne, étant donné la diminution de sa production, a ouvert largement ses portes aux vins italiens. La demande continuelle et insistante de vins italiens sur le marché français donna une orientation tout à fait nouvelle à la viticulture italienne. Les prix doublés, enthousiasmèrent nos viticulteurs qui consacrèrent tous leurs efforts et employèrent toutes leurs économies à l'extension des vignobles, transformant de grandes étendues de terrain à culture extensive, en de florissantes vignes. Et cette course aux nouvelles plantations ne s'arrêta même pas lors des terribles crises de surproduction qui affligèrent notre nation, à la suite de la rupture du traité de commerce avec la France, d'abord, de l'échéance du modus vivendi avec l'Autriche-Hongrie, ensuite, sans oublier qu'en Italie aussi, l'apparition des fléaux qui avaient envahi la France provoqua une grande diminution de la production, induisant nos viticulteurs à procéder à de nouvelles plantations, afin de compenser les pertes subies.

Par la suite, tandis que d'une part s'organisait partout la lutte contre les deux maladies cryptogamiques, avec des résultats suffisamment efficaces pour éliminer tout danger d'insuffisance de production, d'autre part, les dommages causés par le Phylloxéra étaient rapidement compensés et les vignobles qui surgirent à l'aide des plants américains se présentèrent beaucoup plus riches et beaucoup plus productifs que les anciens. Tout ceci déterminera certainement une augmentation de la production moyenne par hectare, augmentation qui sera encore hâtée par l'adoption de systèmes de culture plus rationnels. Et c'est justement cette tendance vers une augmentation de la production par

hectare qui constitue un véritable cauchemar pour nos viticulteurs ; par crainte d'une trop grande production, ils commencent à manifester une préférence très peu dissimulée pour les productions réduites, grâce auxquelles ils espèrent obtenir non seulement des prix élevés, mais aussi une vente plus aisée. Cet état d'esprit des viticulteurs est, de par lui-même, une preuve évidente de l'état anormal et du malaise dans lequel se débat aujourd'hui la viticulture italienne. D'autre part, il n'est que trop logique et naturel que la culture de la vigne ne puisse se détacher du mouvement général de progrès qui se manifeste dans toutes les branches de l'activité agricole. La « bataille du blé », engagée par le Duce, est la bataille de toutes les cultures agricoles et il n'y a pas de doute que celle de la vigne saura tirer la première, et plus rapidement que les autres, tous les avantages dérivant de l'application méthodique de toutes les conquêtes de la science et de la technique moderne. Comme résultat immédiat, on aura une importante augmentation de la production unitaire, augmentation d'autant plus inévitable que certaines améliorations comme l'emploi des engrais, par exemple, qui apportent une contribution décisive vers ce but et que l'on croyait autrefois nuisibles à la production qualitative des vignes, se propagent partout aujourd'hui et démontrent clairement que les grandes productions unitaires (dans une certaine mesure) ne s'obtiennent pas au détriment de la qualité du produit (1).

Professeur Prosperi Vincenzo,
Directeur de la cave royale expérimentale
de Valletri.

(A suivre.)

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Résolution du Syndicat régional de Perpignan de la C. G. V. — Contre le contingentement des vins d'Algérie (E. Vivet). — Contre l'Algérie (Adolphe Aumeran). — Comice agricole de l'arrondissement de Béziers : Concours de soufres colloïdaux. — Nuits-Saint-Georges : Exposition agricole et viticole.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Après plusieurs jours de beau temps où les travaux du vignoble avaient été repris activement, la pluie fine est revenue pour contrarier seulement les cultures et faire craindre les attaques de maladies cryptogamiques ; car la végétation est bien partie maintenant. Si le temps changeait et qu'il revienne au froid sec, nous aurions des dégâts par les gelées blanches du matin. Surtout dans les vignes où les herbes entourent les ceps et les dépassent même lorsqu'ils sont jeunes.

Nous avions recommandé qu'en attendant de pouvoir travailler le pied des souches, on devait arracher les herbes à la main ou les couper avec la faucille. Un certain nombre de vignerons ont fait cette opération. Ils s'en trouveront bien pour plusieurs motifs et éviteront la formation des graines des mauvaises herbes qui se répandent sur le sol, lorsqu'elles sont mûres. De plus, les mauvaises herbes coupées avant la venue des fleurs, peuvent rester sur la terre. Enfouies par les labours, elles formeront une fumure verte qui rendra au sol

(1) Rapport présenté au 14e Congrès international d'agriculture de Bucarest.

une partie des éléments que ces plantes lui avaient pris dans sa partie supérieure.

Certains viticulteurs ont commencé un léger soufrage avec du soufre mélangé à la chaux. D'autres font en ce moment sulfatage à petite dose dans lequel ils ont mélangé du soufre liquide colloïdal. L'une et l'autre de ces opérations sont utiles.

La chaux mélangée au soufre en poudre, absorbe l'humidité dans le cas d'une gelée blanche et contrarie les limaces et escargots qui sont nombreux cette année dans notre région où l'humidité de l'hiver et du commencement du printemps a favorisé leur multiplication.

Le soufre colloïdal, mélangé au premier sulfatage, contribue à éloigner un certain nombre d'insectes en même temps qu'il est un préservatif de l'Oïdium.

Le greffage sur place qui s'était généralisé la semaine dernière a été contrarié par les pluies fines. Nous avons pu faire remarquer ces jours derniers à des viticulteurs, les inconvénients de conserver dans l'eau les sarments destinés à donner les greffons. Beaucoup de ces sarments ont la moitié de leurs bourgeons développés, ce qui les rend inutilisables, si l'on ne veut pas faire du mauvais travail. La conservation dans l'eau, ne peut se pratiquer que lorsqu'on doit greffer au commencement de mars. Or, cette année, les pluies ont empêché de greffer avant les premiers jours d'avril. Il est donc toujours préférable de conserver les sarments-greffons dans le sable très légèrement humide.

On continue à faire les remplacements des ceps manquants, par des racinés ; mais nous touchons à la limite dans notre région.

Par les années ordinaires, on arrête les plantations de vignes au 15 avril. Aussi les racinés qu'on payait l'année dernière 900 francs le mille se paient maintenant 250 et 300 francs, parce que les marchés sont encombrés.

Nous voyons sur les journaux locaux qu'on parle de la noctuelle, du ver gris ou porquet. Or, nous n'en avons pas encore vu dans les propriétés que nous avons visitées, ni dans nos vignes. Par les années d'humidité et de pousse abondante d'herbes, les ravages du « porquet » sont peu à redouter habituellement.

Ce qui manque maintenant, dès que le temps est beau, c'est la main-d'œuvre. Nous nous demandons si on pourra donner aux vignes les façons dont elles ont besoin.

En labourant en ce moment, on tombe beaucoup de jeunes pousses. Si la main-d'œuvre ne faisait pas défaut, il vaudrait mieux déchausser les pieds à la main sans labourer.

Dans quelques jours, les travaux de culture seront abandonnés pour laisser les chevaux et les hommes occupés aux premiers sulfatages, surtout si les pluies fines recommencent suivies d'une température élevée.

Certains viticulteurs voudraient employer des nitrates de chaux ou de soude dans certaines vignes à végétation faible l'année dernière. Ils seront peut-être obligés de supprimer l'emploi utile de cet engrais, par manque de temps et de main-d'œuvre disponible.

Signalons qu'on organise à Béziers un concours intéressant sur l'emploi du soufre liquide colloïdal. Nous suivrons les expériences faites et en ferons connaître les résultats.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Le calme est revenu dans les transactions aux marchés hebdomadaires qui se tiennent dans nos principaux centres viticoles du bas Languedoc.

Les cours se maintiennent bien, mais le commerce achète très peu. De plus, beaucoup de propriétaires viticulteurs, détenteurs de beaux vins, ne sont pas vendeurs aux prix actuels. Ils attendent que la période des gelées soit passée.

Il s'est fait quelques ventes de petits lots, dont les prix ont varié de 75 à 125 francs l'hecto nu pris en cave pour des vins de 8° à 11°5.

La C. G. V. a continué à faire des conférences dans les petits villages pour faire connaître les avantages dont jouit l'Algérie.

Ce problème du contingentement des vins d'Algérie est très épineux et susceptible de créer un grave conflit. Nous avons dit ce que nous pensions sur ce

sujet. On n'aurait pas dû attendre l'ouverture de la crise, pour s'occuper de la question algérienne dont on parle depuis plus de vingt ans. Les Parlementaires de l'Hérault y sont même allés il y a quelques années en « mission ».

Il était plus simple, au moment d'attribuer des concessions de terrains, de stipuler qu'un quart de la concession seulement pourrait être planté en vignes.

De plus, il fallait que les vignobles et le vin d'Algérie aient à supporter les mêmes charges qu'en France.

Gardons un peu plus de calme, mes amis du Midi, et aidons-nous nous-mêmes à porter remède à la crise sans nous tourner exclusivement du côté de l'Etat. — E. F.

Résolution du Syndicat régional de Perpignan de la C. G. V. — Le Syndicat régional de la Confédération générale des vignerons a tenu une importante réunion à Perpignan. L'ordre du jour qui suit a été adopté :

« L'assemblée générale extraordinaire du Syndicat des vignerons des Pyrénées-Orientales ,comprenant 500 délégués des sections communales et un grand nombre de maires des communes viticoles des Pyrénées-Orientales, remercie le gouvernement et le Parlement de toutes les mesures déjà adoptées en faveur de la viticulture.

« Mais elle attire particulièrement leur attention sur les deux questions suivantes dont la solution urgente met en jeu l'existence même des vignerons :

« Considérant que les plantations de vigne en Algérie suivent depuis quelques années une progression continue et d'autant plus inquiétantes qu'elles sont faites surtout par de puissantes sociétés financières ;

« Considérant que les charges qui pèsent sur les viticulteurs métropolitains sont infiniment plus lourdes que celles que supportent les viticulteurs algériens ;

« Considérant que l'Algérie n'est pas, comme le prétendent les Algériens, une province composée de trois départements français ; qu'elle est une colonie ayant un gouvernement général et une autonomie financière qui lui permet de garder pour elle seule le produit des impôts perçus chez elle, sans participer aux énormes charges de la dette publique ;

« Considérant que la production viticole algérienne de ces deux dernières années est la principale cause de la crise actuelle et que cette production qui pourra bientôt arriver à 15 et 20 millions d'hectos, aurait pour résultat certain de ruiner les viticulteurs métropolitains ;

« L'assemblée générale réclame :

« 1° La réglementation des importations de vins algériens dans la métropole par l'adoption du projet d'aménagement de la consommation taxée proposée par la C. G. V. à la Commission interministérielle de la viticulture. Elle insiste pour que cette question soit réglée avant les vendanges prochaines pour éviter des événements dont les dirigeants ne seraient pas les maîtres ;

« 2° Considérant que la récolte dernière a produit en 1929 environ 76 millions d'hectos en France et en Algérie et qu'il restait de la récolte 1928 un stock de 6 millions d'hectos ;

« Considérant que les ressources de la campagne en cours font ressortir un excédent de quatre millions d'hectos environ sur les emplois probables ;

« L'assemblée générale réclame :

« La distillation immédiate de trois à quatre millions d'hectolitres de vin d'ici la prochaine récolte, en commençant par l'achat libre par le service des alcools au prix minimum de 800 francs l'hecto et en continuant par la réquisition dans le cas où les achats libres ne donneraient pas le résultat demandé.

« L'assemblée générale rappelle enfin aux pouvoirs publics les deux revendications qui n'ont pas encore obtenu satisfaction ;

« 1° Le relèvement du droit de douane sur les vins à 84 francs ;

« 2° La diminution du droit de circulation sur les vins à 9 francs ;

« Elle insiste pour que ces deux mesures indispensables au relèvement de la viticulture soient adoptées dans le plus bref délai ».

Cette résolution a été votée à l'unanimité.

Contre le contingentement des vins d'Algérie. — Le « Revue agricole de l'Afrique du Nord » a publié l'article suivant :

Le vote, par la Commission interministérielle de la viticulture et par le groupe viticole de la Chambre des Députés, du contingentement des vins d'Algérie, à 18 % de la consommation taxée de la métropole, a déclenché un mouvement de protestation, qui prend chaque jour une ampleur plus grande dans toutes les régions viticoles de l'Algérie.

Après les viticulteurs de l'arrondissement de Tlemcen, qui ont montré l'iniquité de cette mesure vis-à-vis de leur région, laquelle produit des vins réputés et dont le rendement moyen à l'hectare est de 40 hectolitres environ, ce sont les viticulteurs de la région de Bône, qui ont présenté des réclamations fortement motivées ; puis les viticulteurs du Sahel d'Alger ont, le 20 mars, tenu une réunion à Chéragas, en présence de MM. Dromigny, délégué financier et Demangeat, conseiller général de la région, en fin de laquelle ils ont adopté un vœu faisant ressortir notamment :

« Que l'atteinte grave qui serait portée brusquement au statut douanier franco-algérien obligerait logiquement et justement la Métropole à faire remise à l'Algérie de son autonomie douanière pour lui permettre d'aller chercher ailleurs les débouchés nécessaires à son existence.

« Considérant que l'œuvre accomplie en Algérie fait l'admiration du monde et constitue le prolongement magnifique de la Patrie, en augmentant sa grandeur, sa sécurité et sa richesse ;

« Qu'aucune différence ne peut être établie entre les Français de l'une et de l'autre rive de la Méditerranée sans mettre en péril l'ordre public et l'unité nationale. »

Dernièrement, lors de la visite à Boufarik des membres de l'Association de la presse républicaine de France, M. A. Froger, Maire et délégué financier fit un excellent exposé montrant l'iniquité du contingentement tel que les Commissions précitées l'ont approuvé. Il souligna avec force qu'en Algérie, dans la région tellienne, la vigne est presque partout la seule culture possible et qu'il considère le contingentement comme anti-social et anti-démocratique puisqu'il ne tient pas compte des besoins du consommateur. La solution qu'il préconise, comme remède à la crise et qui a reçu l'approbation du Comice Agricole de Boufarik, consiste à obtenir qu'une loi oblige tous les viticulteurs à faire passer à la chaudière les vins de lies et de surpressage, dont la quantité à brûler serait fixée, par exemple, à 10 % de la récolte de chaque année.

Le 22 mars, un grand meeting de protestation réunissait à Oran plus de 8.000 viticulteurs, le 26 mars, la Confédération générale des Vignerons tiendra son Assemblée générale qui, du fait des circonstances actuelles, présentera une importance exceptionnelle, enfin, un meeting aura lieu le 27 mars à Boufarik pour protester contre les mesures d'exception que le Midi entend imposer à l'Algérie.

A l'issue de la grande réunion d'Oran, à laquelle ont pris part les parlementaires de l'Oranie, un ordre du jour, contenant les phrases suivantes, a été remis à M. le Préfet pour être transmis au Gouvernement :

« Les colons, commerçants, industriels, artisans et ouvriers, représentant toutes les professions et toutes les régions de l'Oranie...

« Meurtris cruellement dans leurs sentiments français et affirmant leur attachement à la France.

« Décident à l'unanimité de leurs cœurs endeuillés qu'ils n'accepteront jamais une mutilation de leurs droits intangibles de Français et font le serment solennel de s'opposer, par tous les moyens, à la mise en vigueur de mesures qui ne s'appliqueraient pas également à tous les Français, indistinctement et d'obtenir que ne soit pas commis un déni de justice à leur encontre.

« Font confiance au Gouvernement pour prendre d'urgence, les mesures énergiques qui s'imposent, pour mettre un terme à une lutte fratricide entre citoyens français, et qui, si elle se poursuit, peut avoir de redoutables conséquences qu'on n'ose même pas envisager.

« Réservent leur action au cas où leurs légitimes protestations ne recevraient pas satisfaction. »

E. VIVET.

Contre l'Algérie. — Nous avons lu aussi dans l' « Africain » :

La Commission interministérielle de viticulture vient de prendre position contre l'Algérie dans les solutions envisagées pour parer à la crise viticole.

Elle propose de limiter la part de l'Algérie à 18 % de la consommation taxée sur le marché national.

Si cette mesure était appliquée cette année, la France n'accepterait de recevoir en franchise que 8 millions d'hectolitres de vins algériens. La France étant le seul client de l'Algérie et la récolte algérienne s'élevant à 13 millions d'hectolitres, le surplus, soit 5 millions d'hectos, seraient considérés comme vins étrangers.

Pratiquement, ces 5 millions d'hectolitres seraient donc inutilisables.....

Le Gouvernement ne doit pas déposer un tel projet de loi, le Parlement ne peut pas le voter. Et ceci pour plusieurs raisons dont chacune suffit à le faire repousser.

Cette disposition serait d'ailleurs inefficace car le refoulement de 5 millions d'hectolitres de vin d'Algérie n'empêcherait pas les viticulteurs métropolitains d'augmenter leur production. En outre, la disparition de ces 5 millions d'hectolitres ne représentant que 7 % de la récolte totale France-Algérie (76 millions d'hectolitres), n'aurait aucune influence sur les cours des vins dans la Métropole.

L'adoption de ce contingentement entraînerait la ruine de l'Algérie, car, sur un total de 4 milliards de francs d'exportations en 1929, les vins représentent à eux seuls 1 milliard et demi, soit 33 %.

C'est cette source de profits indispensable à la vie de l'Algérie, qui fournit le tiers de ses recettes, que l'on veut tarir au moment où elle en a le plus besoin.

Remarquons, en effet, que l'Algérie a importé, en 1929, pour 5 milliards 800 millions de francs de marchandises diverses, de sorte que sa balance commerciale est déficitaire de 1 milliard 800 millions de francs.

Peut-on, sans danger grave, augmenter ce déficit ?

Cette conception arbitraire, en chassant la confiance, tuerait radicalement la colonisation algérienne.

Quel est, en effet, celui qui consentirait à demeurer dans un pays exposé à voir frapper successivement toutes ses productions, puisque la totalité des produits exportés d'Algérie sont tirés de son sol.

La fissure à l'union douanière France-Algérie provoquée par le contingentement des vins algériens, appellerait des représailles foudroyantes que nous ne voulons même pas entrevoir.

Il est douloureux de voir nos frères méridionaux dresser leurs batteries contre cette partie de la France où le sang coule à chaque instant pour mieux prouver son attachement à la Mère-Patrie.

Interdire aux viticulteurs algériens d'écouler librement leurs vins en France équivaut à retrancher l'Algérie de la France.

C'est déclarer : « Désormais, les Algériens ne sont plus des Français ».

Il faut faire un violent effort pour recevoir avec calme une pareille injure. — Adolphe AUMERAN.

Comice agricole de l'arrondissement de Béziers. — Concours de soufres colloïdaux. — Un concours pour déterminer la valeur pratique des soufres colloïdaux est ouvert par le Comice Agricole de l'arrondissement de Béziers.

Adresser les demandes de renseignements, de Règlement du Concours et d'inscription, à M. J. Bertrand, secrétaire général du Comice, 60, allées Paul-Riquet, à Béziers. Dernier délai d'inscription, 10 avril courant.

Règlement du Concours

Art. 1. — Le Comice Agricole de l'arrondissement de Béziers organise pour l'année 1930, un Concours pour déterminer la valeur pratique contre l'Oïdium, des soufres colloïdaux.

Ce concours aura lieu au domaine de Lux, route de Narbonne, appartenant à M. Pierre Gély. Il est à 6 kilomètres environ de Béziers.

Le Comice fera, en outre, des essais sur d'autres points, avec les mêmes produits que ceux prenant part au Concours.

Art. 2. — Les traitements seront appliqués par les soins du Comice, d'après les instructions données par les concurrents qui seront tenus :

1° De fournir et de rendre au domaine de Lux la quantité de produit nécessaire pour effectuer toutes les opérations prévues et devant porter, chaque fois, sur 360 ceps de carignan ;

2° D'indiquer très exactement le mode de préparation et d'application ;

3° De communiquer le prix de vente au viticulteur, au litre ou au kilo, et le prix de revient d'un hectolitre de préparation, cuprique ou non, prête à l'emploi (sans compter le transport de l'eau et la main-d'œuvre). On prendra comme type de bouillie, pour la détermination du prix, la préparation à 2 kilos de sulfate de cuivre, le sulfate étant compté à 320 francs les 100 kilos

4° De déclarer si leur soufre colloïdal est un produit de Laboratoire, ou s'il est industrialisé.

5° De fixer la date de chaque traitement huit jours à l'avance.

Art. 3. — Le Comice se réserve d'acheter dans le commerce, sous les garanties nécessaires, les produits qu'il emploiera au Concours en les substituant aux produits fournis par les concurrents.

Art. 4. — Les soufres seront soumis à l'analyse pour que soit déterminée leur nature colloïdale ou non, et pour avoir toutes autres indications lui paraissant utiles. La Commission du Concours usera de ces renseignements dans la mesure où elle le jugera nécessaire.

Art. 5. — Des expériences comparatives seront faites entre soufres trituré et sublimé, permanganate de potasse d'une part et soufres colloïdaux d'autre part ; mais les soufres colloïdaux sont seuls à concourir.

Art. 6. — Ce concours donnera lieu, pour les produits méritants, à récompenses consistant en médailles et diplômes.

Art. 7. — Le Comice se réserve d'apporter à ce règlement toute modification qu'il jugerait utile.

Art. 8. — Du fait de leur inscription, les personnes qui désirent prendre part au Concours et dont la demande aura été acceptée s'engagent à se conformer au présent règlement.

Art. 9. — Les demandes d'inscription sont reçues par M. J. Bertrand, secrétaire général du Comice, 60, allées Paul-Riquet, Béziers (Hérault). Elles doivent lui parvenir au plus tard le 10 avril 1930.

Nuits-Saint-Georges. — Exposition agricole et viticole. — Le Comité d'organisation de la Foire-Exposition des 13 et 14 avril prochains poursuit activement les derniers préparatifs.

Etant donné le nombre des exposants et la variété du matériel nombreux qui sera rassemblé sous le marché couvert, les viticulteurs et agriculteurs seront assurés d'y trouver les modèles les plus perfectionnés.

Un lot important de futailles sera exposé. Les viticulteurs pourront faire leur choix et prendre des mesures en conséquence pour loger leur récolte de 1930.

Au cours de l'après-midi de dimanche, des concerts seront donnés dans l'enceinte de l'exposition par l'Union musicale et par l'orchestre Symphonique et jazz des Etablissements « Foveau » et de l'Eden de Dijon.

Par suite de l'affluence qui viendra à Nuits à cette date, le Comité a décidé d'organiser un garage pour automobile, motocyclettes et bicyclettes. Celui-ci sera installé au jardin de l'Arquebuse derrière l'Hôtel de Ville, emplacement complètement clos et fermé avec service de garde organisé par les soins du Comité. Les véhicules y seront donc en sécurité de jour comme de nuit.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 120 à 125 francs ; 9°, 135 à 145 fr. ; 10°, 150 à 160 fr. ; Corbières 11°, 175 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 170 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 185 fr. et au dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaire 8°5 à emporter, de 180 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 190 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 210 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 220 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 240 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 510 à fr. à 540 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 950 fr. Bordeaux blanc vieux, 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 1 fr. 80 à 2 fr. 65. Vins blancs, de 2 fr. 40 à 2 fr. 60.

Bordeaux. — Le tonneau 1928 : 1er crus rouges, 25.000 à 30.000 fr. ; 4e crus, 7.500 à 9.000 fr. ; bourgeois ordinaires, 3.600 à 4.500 fr. — 1er crus blancs, 12.000 à 15.000 fr. (Yquem, 45.000 fr.) ; graves ordinaires, 3.200 à 3.500 fr. ; graves supérieurs, de 4.500 fr. à 5.000 fr.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 425 à 500 fr. Mâconnais, 350 à 400 fr. ; blancs, 400 à 750 fr. Beaujolais, de 475 à 775 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 380 fr. à 450 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 250 à 300 francs. Vins blancs de Blois, 190 à 240 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs.

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, 13 fr. à 13 fr. 50 le degré. Rosés Gamay, de 300 fr. à 450 fr. Vins blancs de coulage, de 500 à 700 fr. Blancs de fillette, de 800 à 950 fr. Blancs secs, de 600 à 700 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1929, 1er choix, 450 à 550 fr. ; Gros plants 1929, de 225 fr. à 275 fr. ; Noah, de 150 à 200 fr. la barrique nue,

Algérie. — Vins 1929, 30 mars 1930 : Rouge, 6 fr. 50 à 9 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges 7 fr. » à 7 fr. 50 le degré. Vins pour la distillerie, de 5 fr. 75 à 6 fr. 25 le degré. Trois-six de marc, 600 à 625 fr. les 100°. Marc rectifié extra neutre, 700 à 735 fr.

Midi. — *Nîmes* (*7 avril 1930*). — *Cote officielle :* Vins rouges de 1929. Vins rouges, de 8 fr. » à 9 fr. » le degré, supérieurs, de 9 fr. » à 10 fr. » le degré. Costières, de 10 fr. » à 10 fr. 50 le degré. Vins blancs, 10 à 11°, de » fr. » à » fr. ». Rosé, Paillet, » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de vin 86°, de » fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » fr. à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à » fr. » le degré.

Montpellier (*1er avril 1930*). — Vins rouges 1929 : de 8°5 à 10°, de 60 à 80 fr. l'hecto ; supérieur, de 9° à 11°, de 80 à 110 fr. l'hecto. Vins rosés, de » fr. » à » fr. Vins blancs de blancs, 11°2, à » fr. l'hectolitre. Esprit de vin à 86°, de » à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, de » fr. à » fr. Marc 52°, » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » à » fr. Pas d'affaires.

Béziers (*28 mars*). — Récolte 1929 : Vins rouges de 8 fr. » à 10 fr. 50 le degré. Rosés, de 8 à 9 fr. 50 le degré. Bourrets et Picpouls, de 9 à 10 fr. le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86°, » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 6 avril 1930. Vins nouveaux de 9 fr. à 11 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (*29 mars 1930*). — Vins rouges 1929, de 8 fr. 50 à 10 fr. le degré. Les vins à fort degré sont recherchés. Alcool, pas d'affaire signalée.

Carcassonne (*5 avril*). — Vins rouges 1929, de 8 fr. » à 10 fr. 50 le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux. — H.-Rhin, de 200 à 220 fr., B.-Rhin, de 170 à 200 fr. ; 1928, H.-Rhin, de 260 à 300 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 280 fr. — Vins blancs, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 300 à 400 fr. ; B.-Rhin, de 280 à 350 fr. — Vieux 1928 : H.-Rhin, 300 à 400 fr. ; B.-Rhin, 290 à 420 fr. Hybrides 1929, B.-Rhin, 150 à 170 fr. Vins blancs fins (en bouteilles), 7 à 14 fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 124 fr. » à 130 fr.; orges, 70 fr à 80 fr. »; escourgeons, 66 fr. à 70 fr.; maïs, 87 fr. » à 98 fr. »; riz, 165 fr.; seigle, 72 fr. à 85 fr.; sarrasin, 87 fr. à 88 fr. »; avoines, 62 fr. » à 71 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 120 fr. 40 à » fr. ». Buenos-Ayres, 105 fr. 83 à » ». Chicago, 99 fr. 37. — Sons, 43 fr. à 45 fr.; son mélassé, 91 fr. — Recoupettes, de 24 à 28 fr.; remoulages, de 35 à 45 fr. — **Semences** : Blés, 194 à 290 fr.; avoines, 200 à 215 fr.; 204 à 214; seigles, 190 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, de 160 à 220 fr.; du Midi, de » à » fr. — Hollande commune, de 50 à 80 fr.; jaune ronde, de 35 fr. à 40 fr.; Saucisse rouge, de 36 fr. à 50 fr.; Saint-Malo, 35 fr. à 40 fr.: Rosa, 60 fr. à 65 fr.; Blanche commune, de 30 fr. à 40 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 155 fr. à 190 fr.; paille d'avoine, de 150 fr. à 185 fr.; paille de seigle, 155 fr. à 190 fr.; luzerne, 370 fr. à 400 fr.; foin, 345 fr. à 385 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, 450 fr. à 550 fr.; betteraves, » fr.; luzerne, 550 fr. à 600 fr.; sainfoin, » à » fr.; vesces, 205 fr. à 210 fr.; trèfle blanc, » à ».

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 113 fr.; d'arachide blanc, 91 fr. à » fr.; Coprah, 79 fr. »; Arachides courant, 77 fr.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, à 237 fr. 50 à 238 fr.

Bétail (La Villette le kgr viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 50 à 18 fr. ». — Veaux, 7 fr. 50 à 18 fr. ». — Moutons, 4 fr. 50 à 34 fr. ». — Porcs, 9 fr. » à 18 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique de 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 » de potasse, 17 fr. 50; sulfate de potasse (1) 46 %, 98 fr. 70; chlorure de potassium, 48 %, 72 fr.; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 119 fr. 50 à 121 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 98 fr. 50 à 114 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 116 fr. » à 124 fr. 50; sulfonitrate d'ammoniaque (25,5 % d'azote). 154 fr. à » fr. ». — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 30 fr. 50 à 34 fr. » les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. ». — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 122 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Soufre sublimé (Bordeaux), 135 fr. à » fr.; **Soufre trituré**, 112 fr. — **Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux**, 315 fr. 100 kgs; neige, 320 fr. — **Sulfate de fer**, cristalisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de » à 100 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 85 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés** 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : Dattes, de 450 fr. à 900 fr. — Oranges d'Espagne, 240 à 350 fr. — Poires choix, de 800 à 2.000 fr.; communes, de » fr. à » fr. Pommes de choix, 500 fr. à 1.200 fr.; communes, de 150 fr. à 350 fr. — Bananes de 500 à 550 fr. les 100 kgs. — Noix sèches, 600 à 800 fr. — Marrons français, de 60 à 150 fr. — Asperges en vrac, de 1.200 à 1.800 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs, 50 à 450 fr le cent. — Endives, 120 à 300 fr. — Tomates, de 500 à 600 fr. — Figues d'Algérie, de 200 fr. à 300 fr. — Escarole, de 80 à 150 fr. — Haricots verts d'Espagne, 1.000 à 1.700 fr. — Pois verts d'Algérie, de 300 à 500 fr. les 100 kgs. — Artichauts du Midi, de 75 à 200 fr. — Aubergines, de 100 à 200 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE